

LA CARTE

LES ENTREES

- * **Palmiste en déclinaison.**
Palmiste Péjibaye, fines lamelles associé à la truffe & en gratin au saté.
- * **Truffes & oeuf**
Brouillade de truffes fraîches Melanosporum & ses mouillettes.
- * **Le Foie Gras du Sud Ouest**
Foie gras frais de canard Mulard en terrine, toast & chutney Pays.
- * **Pata Negra de Belota Pedro Domecq**
L'un des meilleurs jambons du monde de cochon noir pure race, nourri aux glands de chêne, tranché main.
- * **L'entrée du moment**
Une entrée revisitée tous les jours au fil des arrivages.

LES PLATS

POISSONS & CRUSTACES

- * **Léguine des Kerguelen Terre Austral**
Certainement le poisson le plus pur de nos océans.
Juste rôti, citrouille Pays glacée au thym, croustillant betteraves & estragon, fondue de tomates Arbuste & échalotes.
- * **Bar & risotto**
De délicats filets de bar frais, véritable risotto aux moules Bouchot, le tout, dans un bouillon corsé façon Bouillabaisse.
- * **Le poisson du jour**
Revisité tous les jours au fil des arrivages

VIANDES, VOLAILLES & ABATS

- * **Bœuf, foie gras & poivre sauvage.**
Tendre & épais filet de Bœuf de Bavière rôti accompagné d'un jus réduit au foie gras & poivre à queue de Madagascar, choux coco à la mandoline, sauté & ses pommes de terres.
- * **Ris de veau en cocotte aux têtes de morilles.**
Juste poché puis saisi violemment comme au XIX siècle, Pommes paille, & pomme fruit rôtie.
- * **La viande ou volaille du jour**
Revisitée tous les jours au fil des arrivages

MENU DEGUSTATION

« L'EVEIL DES CINQ SENS »

(En cinq services)

Laissez-vous guider au fil des saisons, des produits sélectionnés.

Menu Mets

Menu Mets & Vins

(Verres de vins en accord aux plats)

« Menu servi à l'ensemble des convives de la table »

FROMAGE

- * **Le Manchego** (Brebis) Pâte pressée et sa confiture de Goyaviers.

LES DESSERTS (A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS)

* Les Soufflés :

- Soufflé Grand Marnier.
- Soufflé Vieux Rhum.
- Soufflé Combava.
- Soufflé Pommes caramélisées.

* **Pommes fraîches caramélisées & fine pate au beurre**

Tartelette de pommes rôties et sa glace au caramel beurre salé.

* **Entre Chocolat & betterave**

Composition de chocolat Ivoire & combava, émulsion de betteraves & fruits exotiques, sablé Breton & glace au vinaigre balsamique.

* **Chocolat cœur coulant**

Chocolat Jivara fruit de la passion, Sorbet exotique.

* **Omelette Norvégienne**

Glace au Yuzu et fraises, flambée au Vieux rhum.

* **Dessert du jour.**

Modes de règlements acceptés : chèques, carte bleue (à partir de 20€), espèces.

La liste des allergènes et de nos fournisseurs Pays sont disponibles sur demande.

Accessible aux personnes à mobilité réduite

« Fait Maison »

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Depuis le 2014, 70% des 11 plats 2014 sont à volonté - fait maison - dans les établissements de restauration commerciale de vente à emporter de plats préparés.